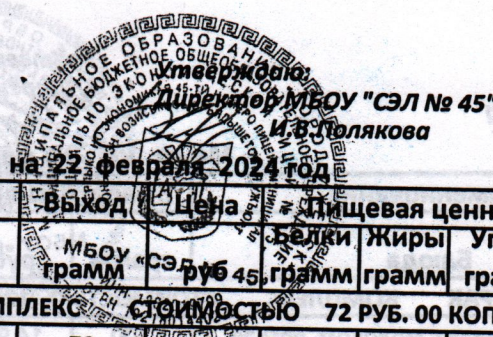


День: Четверг  
 Неделя: Первая  
 Период: Осенне-зимний  
 Возраст: 7-11 лет

Меню на 22 февраля 2024 год



сборник № рецептур	Наименование Блюда	Выход грамм	Цена руб	Пищевая ценность			Калл
				Белки грамм	Жиры грамм	Углев грамм	
<b>ЗАВТРАК КОМПЛЕКС СТОИМОСТЬЮ 72 РУБ. 00 КОП</b>							
Ттк155	Сардельки молодежные	70	43,10	8,69	5,77	0,31	107,56
601\04	Соус сметанный с томатом	50	6,14	1,13	4,85	0,20	62,87
516\04	Макаронные изделия отварные	150	10,88	5,80	5,01	38,58	222,09
	Хлеб пшеничный	45	4,02	3,21	0,40	19,98	98,04
699\04	Напиток лимонный	200	7,86	0,13	0,01	24,67	96,34
	<b>Итого за Завтрак:</b>	<b>515</b>	<b>72,00</b>	<b>18,96</b>	<b>16,04</b>	<b>83,74</b>	<b>586,90</b>

<b>ОБЕД КОМПЛЕКС СТОИМОСТЬЮ 108 РУБ. 00 КОП</b>							
612\04	Маринад овощной с томатом	60	7,87	0,90	5,44	6,64	76,66
139\04	Суп картофельный с бобовыми	250	12,77	4,35	4,56	20,01	118,82
Ттк175	Гуляш из куриного филе	100	60,37	12,04	9,87	14,30	126,65
512\04	Рис прпущенный	150	16,17	3,70	4,86	21,50	220,13
686\04	Чай с сахаром и лимоном	200\7	5,62	0,26	0,06	15,47	61,11
	Хлеб пшеничный	35	3,15	2,50	0,31	15,54	76,25
	Хлеб Дарницкий	25	2,05	1,53	0,24	7,94	40,75
	<b>Итого за Обед:</b>	<b>827</b>	<b>108,00</b>	<b>25,28</b>	<b>25,34</b>	<b>101,40</b>	<b>720,37</b>

<b>КОМПЛЕКС БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ КАТЕГОРИИ : для М/О, М/Д и ТЖС стоимостью 72 рубл. 00 коп.</b>							
139\04	Суп картофельный с бобовыми	200	10,21	3,48	3,64	16,00	94,81
Ттк175	Гуляш из куриного филе	70	42,25	8,42	6,90	10,01	88,65
302\04	Каша рисовая вязкая	155	12,19	2,40	4,50	24,50	152,00
685\04	Чай с сахаром	200	3,18	0,20	0,10	15,00	59,00
	Хлеб пшеничный	46	4,17	3,28	0,40	20,42	100,21
	<b>Итого за Прием:</b>	<b>671</b>	<b>72,00</b>	<b>17,78</b>	<b>15,54</b>	<b>85,93</b>	<b>494,67</b>


Заведующая производством :

Л.В.Никишкина

Бухгалтер-калькулятор:

Т.М.Ижболдина

День: Четверг  
 Неделя: Первая  
 Период: Осенне-зимний

Меню на 22 февраля 2024 год

Категория Дети с ОВЗ

Утверждено  
 Директор МБОУ СОШ № 45"  
 И.В. Полякова

сборник № рецептур	Наименование Блюда	Выход грамм	Цена руб	Пищевая ценность			Калл
				Белки грамм	Жиры грамм	Углев грамм	
<b>ЗАВТРАК КОМПЛЕКС СТОИМОСТЬЮ 128 РУБ. 72 КОП возраст категория 7-11 лет</b>							
т.4\04	Каша гречневая с молоком, вязкая	200	14,98	7,33	5,86	31,73	222,66
699\04	Напиток лимонный	200	7,86	0,13	0,01	24,67	96,34
	Хлеб пшеничный	32	2,89	2,29	0,28	14,21	69,71
<b>Итого за Завтрак:</b>		<b>432</b>	<b>25,73</b>	<b>9,75</b>	<b>6,15</b>	<b>70,61</b>	<b>388,71</b>

**ОБЕД**

612\04	Маринад овощной с томатом	30	3,51	0,45	2,71	3,32	38,32
139\04	Суп картофельный с бобовыми	250	12,77	4,35	4,56	20,01	118,82
Ттк175	Гуляш из куриного филе	100	60,37	12,04	9,87	14,30	126,65
512\04	Рис прпущенный	150	16,17	3,70	4,86	21,50	220,13
685\04	Чай с сахаром	200	3,18	0,20	0,10	15,00	59,00
	Хлеб пшеничный	40	3,60	2,86	0,35	17,76	87,14
	Хлеб Дарницкий	34	2,79	2,08	0,32	10,79	55,42
<b>Итого за Обед:</b>		<b>804</b>	<b>102,39</b>	<b>25,68</b>	<b>22,77</b>	<b>102,68</b>	<b>705,48</b>
<b>Итого за День:</b>		<b>1236</b>	<b>128,12</b>	<b>35,43</b>	<b>28,92</b>	<b>173,29</b>	<b>1094,19</b>

**ЗАВТРАК КОМПЛЕКС СТОИМОСТЬЮ 140 РУБ. 17 КОП возраст категория 12-17 лет**

т.4\04	Каша гречневая с молоком, вязкая	200	14,98	7,33	5,86	31,73	222,66
699\04	Напиток лимонный	200	7,86	0,13	0,01	24,67	96,34
	Хлеб пшеничный	32	2,89	2,29	0,28	14,21	69,71
<b>Итого за Прием:</b>		<b>432</b>	<b>25,73</b>	<b>9,75</b>	<b>6,15</b>	<b>70,61</b>	<b>388,71</b>

**ОБЕД**

612\04	Маринад овощной с томатом	100	13,12	1,50	9,06	11,06	127,76
139\04	Суп картофельный с бобовыми	250	12,77	4,35	4,56	20,01	118,82
Ттк175	Гуляш из куриного филе	100	60,37	12,04	9,87	14,30	126,65
512\04	Рис прпущенный	150	16,17	3,70	4,86	21,50	220,13
686\04	Чай с сахаром и лимоном	200\7	5,62	0,26	0,06	15,47	61,11
	Хлеб пшеничный	40	3,60	2,86	0,35	17,76	87,14
	Хлеб Дарницкий	34	2,79	2,08	0,32	10,79	55,42
<b>Итого за Прием:</b>		<b>674</b>	<b>114,44</b>	<b>26,79</b>	<b>29,08</b>	<b>110,89</b>	<b>797,03</b>
<b>Итого за День:</b>		<b>1106</b>	<b>140,17</b>	<b>36,54</b>	<b>35,23</b>	<b>181,50</b>	<b>1185,74</b>

Заведующая производством:

Л.В. Никишкина

Бухгалтер-калькулятор:

Т.М. Ижболдина